FICHA TÉCNICA

LA ANTIGUA
PIMIENTA NEGRA

LA ANTIGUA
DE FUENTESAÚCO

FT0043

Título:	QUESO DE OVEJA AFINADO A LA PIMIENTA	Fecha:JUNt 15 Rev: 00

QUESO DE OVEJA

AFINADO A LA PIMIENTA NEGRA

LA ANTIGUA

Elaborado por:	**Revisado y Aprobado por:**

FICHA TÉCNICA

LA ANTIGUA PIMIENTA NEGRA

LA ANTIGUA DE FUENTESAÚCO

FT0043

Título: QUESO DE OVEJA AFINADO A LA PIMIENTA

Fecha:JUNt 15
Rev: 00

Patricia Martín **Fecha:** 19-06-15	*Jesús Cruz* **Fecha:** 20-06-2015

1.- DATOS DEL PRODUCTO

Denominación: Queso de leche cruda de oveja afinado a la pimienta
Categoría comercial: queso curado. Graso.
Marca: LA ANTIGUA AÑEJO
Maduración: más de 12 meses

UNIDAD DE VENTA

PIEZA ENTERA – EMBALAJE

Formato: pieza cilíndrica 3,000 kg **Dimensiones**: **Ø** 19cm altura: 11cm **Peso neto:** aprox. 2,900 kg

Unidades por caja: : 2 unidades en estuche de cartón

Cuña 1/2	Cuña 1/4	Cuña 1/8	Cuña 250g
4 uds por caja	8 uds por caja	16 uds por caja	24 Uds por caja

2.- DATOS DE LA EMPRESA

Razón social: GESTIÓN AGROGANADERA, S.L.
Dirección comercial: Avenida de Italia, 8 1ª Oficina 15. 37006- Salamanca
Dirección del centro de fabricación: Ctra Salamanca Km 32- 49400 Fuentesaúco (Zamora)
CIF: B 37291796 **RSI:** 15.04913/ZA
Teléfono: 980 600509/923 258561 **Fax:** 980 601159 /923 222554
Correo electrónico: info@queserialaantigua.com **Pagina web:** www.queserialaantigua.com
www.gestionagroganadera.com
Director Gerente: Jesús Cruz Martín
Director Comercial: Fernando Fregeneda Chico
R. de Calidad: Patricia Martín Segurado

3.- MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES

INGREDIENTES	NATURALEZA	SUMINISTRADOR
Leche de oveja	Liquida	Proveedor aprobado
Sal	Granulada	Proveedor aprobado
Cuajo natural	Liquido	Proveedor aprobado
Cultivos lácticos	Liofilizado	Proveedor aprobado
Lisozima (deriv.**huevo**)	Liquido	Proveedor aprobado
Sales antibutíricas	Liquido	Proveedor aprobado
Pimienta negra machacada	Sólido	Proveedor aprobado

Ninguna de las materias primas e ingredientes utilizados en la elaboración de este producto ha sido ionizada ni obtenida a partir de organismos modificados genéticamente.

LISTA ALBA **SI = PRESENCIA** **NO = AUSENCIA**

	SI	NO
Proteína láctea de vaca		X
Lactosa/azúcar láctea	X	
Huevo de gallina	X	
Proteína de soja		X
Gluten		X
Trigo		X

	SI	NO
AHB/THB (E320-E321)		X
Acido benzoico (E210>E213)		X
Parabenceno (E214->E219)		X
Tartrazina (E102)		X
Amarillo anaranjado (E110)		X
Azorubina, carmosina (E112)		X

FICHA TÉCNICA

LA ANTIGUA PIMIENTA NEGRA

LA ANTIGUA DE FUENTESAÚCO

FT0043

Título: QUESO DE OVEJA AFINADO A LA PIMIENTA

Fecha:JUNt 15
Rev: 00

Arroz		X		Amaranto (E123)		X
Sacarosa		X		Rojo cochinilla A (E124)		X
Buey		X		Acido sórbico (E200->E203)		X
Cerdo		X		Canela		X
Pollo		X		Vainilla		X
Pescado		X		OGM etiquetable		X
Marisco		X		OGM totales		X
Gelatina		X		Legumbres		X
Fructosa		X		Nueces		X
Maiz		X		Cacahuetes		X
Levadura		X		Glutamato		X
Cacao		X		Sulfitos (E221->E227)		X

4.- PRODUCTO TERMINADO

ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS

MICROORGANISMOS	VALOR MAXIMO	TECNICA ANALITICA
E. coli B-glucuronidasa positivo u.f.c.//g.	1x 10^3	PE-M104
Staphilococcus coagulasa positivo u.f.c.//g.	1x 10^3	PE-M108
Salmonella spp. u.f.c./25g.	Ausencia 25 g	PE-M111
Listeria monocytogenes .u.f.c./25g.	Ausencia 25 g	PE-M112

CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS

FISICO-QUIMICAS	VALORES	Toleran	FISICO-QUIMICAS	VALORES	Toleran
Energia KJ/100g	1820	±20	Hidratos de carbono T	<1,0	±0,1
Energia Kcal/100g	440	±5	Azucares T	<0,5	±0,1
Grasa	37,2	±0,5	Almidon	<0,5	±0,1
Ac. Grasos saturados	26,63	±0,5	Proteinas	26,3	±0,5
			Sal	1,71	±0,02
			Cenizas	4,2	±0,5

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Pasta: firme y compacta, de pudiendo presentar ojos tamaño pequeño-mediano, repartidos por todo el corte.

Color: marfil-amarillento.

Textura: pasta soluble.

Aroma/sabor/persistencia: aromas y sabores característicos, bien desarrollados e intensos, persistentes al paladar, acompañados de aroma de la pimienta negra de su corteza.

MARCADO E IDENTIFICACION DE LOTE Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

Impreso en la etiqueta que acompaña al envase de queso.

Identificación de lote: Numeración correlativa.

Fecha de Consumo preferente: 6 meses a partir de la fecha de expedición.

ALMACENAMIENTO EN FABRICA

Los secaderos y cámaras de maduración de queso están equipados con sistemas de control de temperatura y humedad que mantienen las salas en condiciones óptimas para una correcta conservación del producto.

El producto se encuentra en todo momento apilado sobre palet de plástico y separado por lotes debidamente identificados.

Cantidades almacenadas según programación de pedidos.

TRANSPORTE

El transporte del producto se realizará respetando en todo momento las condiciones generales de transporte y manteniendo la cadena de frío desde la fábrica hasta el domicilio del cliente.

FICHA TÉCNICA

LA ANTIGUA

PIMIENTA NEGRA

LA ANTIGUA
DE FUENTESAÚCO

FT0043

Título: QUESO DE OVEJA AFINADO A LA PIMIENTA

Fecha:JUNt 15
Rev: 00

CONSERVACION Y MODO DE EMPLEO

Conservación: conservar en lugar fresco y seco.

Modo de empleo: Atemperar el queso para que alcance una temperatura cercana a los 20ºC a la que su sabor y aroma se muestran en toda su intensidad.

INTOLERANCIAS Y GRUPOS DE RIESGO

No se considera apto para embarazadas por ser un producto elaborado a partir de leche cruda.

No es apto para alérgicos/intolerantes al huevo, ya que uno de sus ingredientes es un derivado natural de la clara de huevo.

Apto para Celiacos, ya que no contiene Gluten (<10 ppm de gluten (mg/kg)) (se dispone de certificados de los proveedores de MMPP).

NORMATIVA LEGAL

Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos.

Reglamento 852/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento 853/2004 del parlamento europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Reglamento 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Real Decreto 1712/1991 de 29 de noviembre. Registro Sanitario de Alimentos.

Reglamento técnico para leche y productos lácteos para la Federación de Rusia Ley Federal Nº88-03 del 12 junio 2008.

5.- ETIQUETADO

DATOS DE LA ETIQUETA (tal y como figuran en la etiqueta)

Categoría comercial: Queso elaborado con leche cruda de oveja afinado a la pimienta

Marca: LA ANTIGUA

Ingredientes: leche cruda de oveja, E-252, lisozima (derivado del **huevo**), cultivos lácticos, cuajo, sal. Pimienta

Fecha de consumo preferente: 6 meses a partir de la fecha de expedición.

Lote: numero correlativo

RSI: 15.04913/ZA EAN: 8437012605084

Numero CEE: ESPAÑA 15.04913/ZA C.E.E.

Identificación del fabricante: Quesería La Antigua de Fuentesaúco (Zamora) Gestión Agro Ganadera, S.L.

6.- FICHA LOGISTICA UNIDAD DE ENTREGA

ENVASE DE LA UNIDAD EN VENTA

Envase: Caja de cartón estucado Kraft crudo

Dimensiones caja: 40.5x20.5x12	**Peso logístico caja:** 240 g.

EMBALAJE Y PALETIZADO

Características	**Unidades por caja:** 2 unidades **Unidades por fila:** 10 **Alturas por palet:** 7 **Unidades por palet:** 70 cajas **Dimensiones del palet:** 0,80 x 1,20 x 0,10 m **Altura cajas mas palet:** 1,20m